TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.



Ner 1. **Rok drugi**

WE LWOWIE DNIA 1. STYCZNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie lub w głównym pocztamcie we Lwowie za wskazaniem miejsca, dokąd odsélać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsélane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

DO CZYTELNIKÓW.

Drugi rok zaczynam wydawać »Tygodnik rolniczo - przemysłowy» w nadziei, że moje usiłowania zgodne są z życzeniami czytelników. Pismo to miało na celu być zbiorem wniosków krajowych, ażeby przez rozprawy różnostronnych gospodarzy poznać stan jego i przemysł, a ztąd dobre rozszérzać i naśladować a złe poprawić można ku dobru ogólnemu. Różność zdań może piszącego unieść w swerę nieupodobaną drugim, równie jak sądzący może być jednostronnym. Publiczne tylko rozprawy potrafią wszystkie strony widzenia oświecić i wydać ziarno oczyszczone z pośladów i chwastów, by w dobréj ziemi posiane, żyzny plon wydać mogło. Ileż to rozpraw czytamy w pismach zagranicznych, które szukając w gruncie przyrody, wywołują na świat co raz nowsze twory rozumu

ku pomocy ludzkości. Ścieranie się zdań nie ma na celu wyszukiwania błędów piszącego ale prostowanie mylnie powziętych wniosków lub twierdzeń, ażeby nowego ucznia nie obłąkać w jednostronne pojęcie rzeczy, ale okrzesany twór rozumu postawić do uwielbienia. Wiemy jak dalece kunszta i nauki pomocnemi są swoim zwolennikom, wiemy jak te nieustannie uprawiane są w krajach postępujących w oświacie; przyznajmy im wartość, sięgajmy do doskonałości, a może obalimy to bożyszcze przesądu, które całe szczęście i pomyślność tamuje. Wspólne wspieranie tego pisma ustali jego byt, wykryje myślących, a oddając to dziecko umysłu do pielęgnowania obywatelom krajowym, spodziewać się można, że nabierze powagi i zaufania godnego swoich piastunów.

ROLNICTWO.

KIEDY NAJLEPIÉJ SPRZEDAWAĆ ZBOŻE.

Gdybyśmy więcéj mogli przewidzieć przyszłość, wieleż produktów polowych innąby drogę wzięły, lub do lepszéj ceny się podniosły. Wszyscy sądzimy podług stanu obecnego z bliskich okoliczności, a przyszłość często na fałszywych domysłach się wspiera. Zboże będzie zawsze przedmiotem głównym, od którego najwięcéj zawisła pomyślność gospodarzy. Pojedyńczy gospodarz, może w prawdzie w wielu razach nie zależéć od powszechności i przyszłość z obecnym lub przeszłym stanem rzeczy tak pogodzić, żeby te jemu lepsze przyniosły korzyści; ogół jednak musi podlegać cenie zboża i ten wpływ na gospodarstwo wywierać.

Między pojedyńczymi gospodarzami są jedni, co na wnioski lepszéj sprzedaży składają zasoby i tylko przy podnoszącéj się cenie sprzedać zamyślają. Inni potrzebami ściśnieni zbywają zboże skoro kupiec się trafi; obadwaj mogą dla tego stracić, jeżeli pewnych z kombinacyi wynikających prawideł nie zachowują. Dawniéj uważano, że zboże koło środka grudnia najgorzéj a przed siejbą jesienną lub zbiorami najlepiéj płaci, z przyczyny, że w późnéj jesieni najwięcéj wywożą na targi potrzebni grosza na święta i na opłatę podatku gruntowego, a na wiosnę, kiedy już wiele zboża będzie spotrzebowanego i włościanie dowozić nie mogą, lub nie mają co, wtedy ceny podnosić się muszą. Lecz gdy wszyscy uznali to za prawdę, ociągali ile mogli sprzedaż do wiosny, a wtenczas gdy u wielu na raz zebrały się zapasy, spadło naturalnie zboże w cenie. W drugim roku myślano, że gdy wielu zdradzonych porzuci ten wniosek, dla reszty zostaje lepsza nadzieja, lecz wszyscy tak myśląc, znowu wszyscy pozostali do wiosny i znowu cena zboża była niska na wiosnę i ten co w zimie swoje zboże sprzedał a na wiosnę cudze kupił, lepiej wyszedł na rachubie. Gdy rok był pomyślny, a zasoby zatrzymane tak w stértach jak i w szpichlerzach zaczęły być zbytecznemi, sprzedawano w jesieni najwięcéj i cena zimowa zrównała się z letnią. W latach gorących posucha podnosiła cenę, atoli za każdym deszczem spadały ceny zboża i gospodarze nieśmieli zgadnąć przyszłości. Wielu sądzą o cenach na przyszłość z swojego tylko pola lub sąsiedniego i często się na tém zawodzą; bo mogła jego rola i bliskiego sąsiedztwa być przyjaźniejszą, albo uprawa lepiej utrafioną lub przechodzące deszcze jego okolicami albo inne okoliczności mogły trafem do dobrego plonu się przyłożyć, kiedy może tylko o 10 mil daléj przeciwnie się dzieje. Chcąc pewniéj

o cenach sądzić, trzeba dalej sięgać z domysłami i wnioski z handlu lub potrzeby całego kraju tworzyć, zagraniczne wiadomości zbierać: jakie tam żniwa, jaka potrzeba wynika, jaki jest handel i w którą stronę, czego się kupcy spodziewać mogą, a co najwięcéj od Anglii zależy, czyli ta potrzebuje lub cło zmniejsza. Są lata, w których Anglija kupuje do szpichlerzów królewskich, w innych latach szpichlerze się wypróżniają, dla tego, żeby cudzego zboża mniej sprowadzać. Wypadają także lata, że i szpichlerze rządowe w Anglii są wypróżnione i prócz tego brak zboża z złego roku wynika. Wiedzieć także potrzeba jaki jest dowóz z innych krajów i jakie w tych krajach są żniwa, a jakie u nas. Jeżeli jest pokup do Anglii, zależy także na tém jak wielki jest ten pokup i jak długo potrwa takowy. Zawisło także od konkurencyi, do której Rossyja Morzem Baltyckiém wpływa, czyli w Rossyi dobry rok wypadł, czyli ta wiele morzem dostawia. Niemcy także pewną część dostawią, a jeżeli żądanie jest małe, to się prędko zaspokoi tymi konkurentami. Czasem kupcy hurtownicy sami zniżają cenę, żeby lepiéj kupić i lepiéj sprzedać mogli. To umieć wyrachować należy do kupców na wielką stopę, a dołożywszy szczęście, które na niektórych wpływa, następuje pomyślność i bogactwo. Gospodarze zależąc od kupców winni także wnioskować z téj saméj zasady, ale nie zwodzić się w przedaży. Skoro się wiele dopytuje kupców o zboże, niektórzy gospodarze robią sobie większą nadzieję i nie sprzedają, z tego wynika, że kupcy więcéj się jeszcze dopytują, a cena się raptem podnosi. Skoro wyjdzie do téj ceny, że kupcy bez ofiary kupić nie mogą, przestają się dopytywać i cena spada; wtenczas mnoży się sprzedających w obawie, żeby więcéj nie spadła cena, a kupcy korzystają i zniżają cenę. Czyż mało było podobnych zdarzeń? Ktoż temu winien jeżeli nie gospodarze, którzy fałszywe wnioski robią. Gospodarz przemyślny korzysta zawsze kiedy się pora zdarza i nie spuszcza się na lepsze jeszcze nadzieje. Weźmy za przykład stan przeszły: rok 1833/1834 był posuszny i mało plenny a w Rossyi był głód. W Węgrzech zły rok, w Niemczech nie najlepiéj, mało było zasobów, kartofle wszystkich potrzeb nie zastąpiły, we Włoszech i w Anglii nie było dobrych żniw. To wszystko obiecywało, że zboże do podwójnéj ceny się podniesie i zdawało się, że ten rachunek był nieomylny. Jednakże zboże poszło w ogóle tylko o 25 do 30 od sta wyżéj i ruch handlowy był mały. Można wprawdzie powiedzieć, na cóż się przydały wiadomości zagraniczne i ten wniosek wysokiej ceny, kiedy pomimo tak sprzyjających okoliczności nie trafiły do celu i ta cena mało nie podwojona bardzo krótko trwała, a reszta cen była w przecięciu 30 od sta wyżéj. Inni zaś gospodarze tak rozumowali: że cena zboża z tych przyczyn pójdzie wyżéj, to rzecz nieomylna, lecz aby tak zbytecznie poszła w górę jak wielu sądziło, było niepodobném. U nas zwykle na Podolu i w okolicach żyznych, są z roku na rok niejakie zapasy, te w pierwszym nieurodzajnym roku zastąpiły część potrzeb miejscowych, potrzeby na rok drugi ograniczają się, a jeżeli okolice blisko Wisły położone sprzedadzą co do Gdańska, to zapasy podolskie brak zastąpią, i ten nie da się tak bardzo uczuć. Zawsze rok zbytecznie posuszny nie ciągnie za sobą drugiego, jak zwykle bywa z latami mokremi, ale następuje przynajmniéj pośrednia obfitość zboża, i droga sprzedaż długo nie trwa. Póki Anglija żyje szpichlerzami królewskiemi, nie wiele można się spodziewać ruchu w handlu, a zatém upada jeden powód wielkiego podwyższenia cen. W następujący rok obfity nikt nie odważał się z zapasami długo czekać, bo obawiał się złéj przedaży, dla tego wcześniéj sprzedając mnożyło się sprzedających i ceny nie podnosiły się zbytecznie. Rok jeden nie zrobi w Anglii rożnicy, bo szpichlerze

królewskie zastępują potrzeby, lecz dwa lata kiedy zapasów w Anglii brakuje, podnoszą zboże do niezwyczajnéj ceny. Rok 1835/1836 sprawdził, że ten wniosek podwójnéj ceny zboża był mylny. Jakaż jest droga środkowa, która najmniéj łudzi i zawodzi gospodarza? Skoro tylko można podczas żniw i siéjby co omłócić, to sprzedać należy. Chociasz to może tylko zrobić gospodarz, co ma młócarnię nie zależącą od niedostatku koni i kto ma bliską sprzedaż do większego miasta i swojemi furmankami dostawia, jednakże dobra rada i temu nigdy za poźna. Inni gospodarze, którym te okoliczności nie sprzyjają, muszą o tyle mniejszą korzyścią się cieszyć. Podobne miejscowe dogodności zasługują na szczególną uwagę w kupnie lub w wydzierżawieniu dóbr. Gospodarze na wielką stopę powinni zawsze miéć jaki zapas zboża, żeby w chwili podnoszącéj się ceny sprzedać mogli prędzéj niżeli drudzy namłócą i cena spadać zacznie, do czego także niezmiernie posłuży młócarnia wielkości stosownéj do stopy gospodarstwa.

(Dokończenie nastąpi.)

O pługu parowym P. Heathcoath.

W Nrze 5, r. z. »Tygodnika« było wyszczególnione opisanie tego pługu i zdanie sprawy przez obecnych członków parlamentu, jak dalece wynalazca zamiarowi odpowiedział. Machina ta nadając siłę dwóm pługom, była w stanie wyorać w 12 godzinach 7 morgów austr., kładąc skibę 18 cali szerokości a 9 cali głębokości. Pług jeden działał siłą 12 koni, a obecni Irlandczykowie osądzili go najzdatniejszym do robienia rowów na gruntach bagnistych. Cokolwiek ten pług mógł dopełnić w Szkocyi, nie służy jednak dla nas do naśladowania, ale tylko do zaspokojenia ciekawości, jakim sposobem urządzony jest jego mechanizm. Dołącza się teraz rycina tego pługu.

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

„NOWY SPOSÓB ZACIÉRANIA ZBOŻA „I KARTOFLI.

»który bez żadnéj odmiany w gorzel»ni w każdym razie może być wykonanym »i wydaje 16 na sto więcéj wódki, z kar»tofli zaś wydaje bez odrazy wodkę lub o»kowitę, a z 100 funt. pruskich czyli 1/2 »korca lwow. kartofli wyjąwszy słód, 330 do »388 prób wyskoku podług Tralessa, czyli »11 3/4 kwart berlińskich, albo 9 1/2 w. m., »czyli około 3 3/4 garnca lwowskiego wód»ki na 50 próby podług Tralessa, a 36 po»dług wagi Richtera.» (*)

Taki jest tytuł pisemka po niemiecku drukowanego i opieczętowanego. — W przypisku powiedziano: kto bez większych kosztów znacznie większy nad powyższy pokaże wydatek, temu autor tego zeszytu (Pan Krause) ofiaruje 10 dukatów. Obietnica nielada, obaczmy co robi? pisze tak: Gall powiada, żeby co dzień nowy słód wiele go potrzeba robić i ten świeży używać, ponieważ to o połowę oszczędza słodu. Robiono doświadczenie w pewnéj gorzelni i miano też same wydatki z téj samej wagi surowego słodu co i z suchego, co znaczne przyniosło korzyści. Zmielenie mokrego słodu szło w prawdzie wolniéj, bo gnieciono go drewnianemi walcami, a do czego właściwie należy mieć walce żelazne. (*) Mój

---

(*) Liczbę prób podzielić przez 50, a co wypadnie będą kwarty.

(Przyp. Wydaw.)

(*) Z wagi mokrego słodu mógł być ten sam wydatek co i z suchego; bo jeżeli kto dawał dwa garnce suchego słodu, co było zbytecznem, a potém dał 1 1/2 mokrego co było dostatecznem, to nie zyskał wagi mokrego słodu, tylko z powodu utrafionéj ilości słodu. W Żurawnikach nie dają więcéj jak 1 1/2 garnca słodu do korca kartofli.

(Przyp. Wydaw.)

sposób postępowania z zaciérem jest następujący: Urabia się miałki surowiec na ciasto w 45 stopniu ciepła i nakrywa. Potém daje się do słodu w oddzielném naczyniu tyle wody twardéj 64 stopni ciepła, albo wody miękkiéj w 60 stopni, żeby cała massa stanęła w 64 stopni ciepła i nakrywa się. Gdy woda się zagotuje, zaciéra się powyższy surowiec z taką ilością wody gorącéj, żeby ta cała massą stanęła w 52 stop. ciepła, do którego zacieru dodaje się, nie opóźniając się, cały przygotowany zaciér słodowy, miesza ciągle i nakrywa. Zaciér z 300 funtów surowcu trzeba zostawić przez 2 godzin nakryty, jeżeli twardą wodą, a mniéj trochę jeżeli miękką wodą były zatarte, gdyż to prędzéj się ostudzi, i prędzéj kwas uformuje. Większa ilość surowcu mniéj potrzebuje czasu, bo większa ilość ciepła prędzéj w większéj massie się ostudzi, ale wielkie zaciéry trudniéj się ostudzają i prędzéj w kwas przechodzą; kadki fermentacyjne, w których zaciér się odbywa, mają zawsze zaród kwasu, który póki w zgniliznę nie przejdzie, pomocnym jest do prędszego skiśnienia. Lepiéj jednak jest miéć oddzielną kadź zaciérną, jak równie wiele na tém zależy, żeby dobry miéć ferment, w którymby jedną częścią kwasu toż samo osiągnąć można, co 10cioma częściami, a zatém 9 części słodyczy zostałyby w zysku dla gorzelników.

Podczas gdy zaciér stoi nakryty, trzeba go dwa do trzech razy co kwadrans poruszyć. Gdy się osłodzi, trzeba go prędko ochłodzić, jeżeli chcemy żeby uformowana słodycz w kwas nie przeszła. Mieszanie lub przelewanie zaciéru dla prędszego ochłodzenia jest szkodliwe, bo się przez zetknięcie z powietrzem prędko kwas tworzy, wszakże tym sposobem robi się prędki ocet.

W Kopenhadze mają kadzie dębowe wielkie, w które włazi 1800 funtów surowcu (koło 10 korcy naszych) (*) i zaciér podług dawnego sposobu robiony bywa bardzo słodki. Wydatek przecie mały bywa, dla tego, że wiosłami przez kilka godzin zaciér mieszają i dla prędszego ochłodzenia w gorę wyrzucają, a potém gdy ciepło zadadzą słabym fermentem, to łatwo się zgniła fermentacyja uformuje. Dawniejsi gorzelnicy powiadają, że gdy rano zrobiony zaciér w wieczór dopiero zadawali, to lepszy mieli wydatek, niż z wcześnie zadanego. To łatwo rozwiązać, bo co w zaciérze przez brak ciepła niedostatecznie się osłodziło, to przez czas stojąc do wieczora lepiéj mogło się osłodzić. Nie mieli jednak takich wydatków, jakie tutaj pokazuję. Ażeby mój sposób różnie wyprowadzić, kazałem słód na zimno podlewać i ciasto urobić, a potém wodą 70° stopnia zatrzeć, żeby do 46 stopnia doprowadzić, albo urobiłem ciasto w 30 stopniach, a zaciérając wodą w 65 stopniu postawiłem zaciér w 46 stopniu ciepła. Wszystkie te zaciéry były gorsze niż te, których surowiec był wodą w 62 stopniu zawarty i postawiony w 46 stopni ciepła. Zaciér był gęściejszy i słodszy niż ten co pod mniejszym stopniem był zatarty i którego słód jako nie dobrze roztworzony na spód osiadł. (**)

Moje doświadczenie przekonywa mnie, że małą ilością wody można słód dobrze osłodzić i dawałem go w suchym stanie do zaciéru gorącego. Trzeba jednak, żeby słód był drobno zmielony, bo te grube krupy nie rozpuszczą się w zaciérze, i wtenczas gdy zaciér ma 52 stopni ciepła, rozsypywać go cienko i mieszać tak, żeby cały zaciér koniecznie w 50 stopniu posta-

(*) U nas są kadzie zaciérne co 40 korcy zboża na raz zaciérają.

(**) W małych zaciérach, gdzie kartofle nie wystarczają ciepłem, tak, żeby słód przeszedł przez stopień 64 i stanął w 46, należy go w oddzielnéj kadce zaciérać; w wielkich zaś i gdzie prędko się mielą kartofle, słód dostateczne otrzyma ciepło od kartofli, byle był dobrze zmieszanym. *(Przyp. Wydaw.)*

wić i nakryć, to można tym prostym sposobem też same skutki osiągnąć, co zaciérając oddzielnie, byle słód był dobry, bo wtenczas nie będzie winien sposób ale słód. (*) W gorzelni w Kieł zacierałem tak i otrzymywałem 8° na sto więcéj niż z słodu osobno zatartego.

Podług zasady, że przy najmniejszéj ilości wody, lepiej się surowiec słodzi, pokazuje się, że użycie pary najlepiéj w tym razie usługuje.

Pan Gall w swojém pisemku za 3 talary wskazuje potrzebne środki do tego; ażeby jednak jego wynalazku sobie nieprzyswajać, przytaczam jego zasadę: (**) 100 kwart wody w parę obróconéj i do roboty wpuszczonéj, nada téjże ten sam stopień ciepła, jak gdyby 550 kwart wody gorącéj dolano, z czego pozostaje to całe miejsce na zimną wodę, żeby prędzéj zaciér ochłodzić, i z tego względu mniejszym kotłem i mniejszą zaciérnicą zaciér odbyć można. Rozumié się, że para puszcza się do massy surowcu i skoro stanie w 52 stopniu, przestaje się i dodaje słód poprzednio zatarty. Przez parę zatém mocniéj rozpękają pęchérzyki krochmalne, bez szkodzenia słodowi.

W moim sposobie zaciérania radzę, żeby surowiec był miałko zmielony, bo wtenczas żadna część nie zostaje nierozpuszczona. Stary słód albo suchy nie jest zdatny. Słód wietrzny lepszy, byle nie był zagrzany. Słód przesuszony daje odor spalenizny i smak gorżki. Nie można dawać mniéj jak 1/5 część dobrego słodu do zboża, a gdzie żyto w równéj cenie stoi z słodem, to można 2/5 dawać słodu a 3/5 zboża; kiśnienie bywa lżejsze i lepsze i więcéj można z tego osiągnąć drożdży na sprzedaż. (*) Ażeby mniéj potrzebować wody, robiłem zaciér z żyta, pszenicy i nieco owsa, zatarłem w 50 stopniu i znalazłem że ta robota słodsza była niż w 45 stopniu zatarta; ostatnia jednak więcéj rozwijała gazu i wydała więcéj wódki. Powtórzyłem to po dwa razy i znalazłem toż samo. Sądzę, że gorętsze zatarcie pliwkę krochmalową przedrze i prędzéj się niedokładnie w słodycz obróci, niżeli *diastaza* zacznie skutkować. (**) Jeżeli po dwugodzinném odparowaniu zaciér mąką smakuje, to znak że mało się krochmalu rozwinęło i ciepło było niedostateczne. Jeżeli zaś zaciér smakuje nie zupełnie słodko, ale szlamowato, to znak, że słód był zły albo zaciér był przeparzony.

Kto chce drożdże zbierać, niechaj różne gatunki zboża zaciéra, stosownie jak cena pozwala; z tego będzie mocniejsze kiśnienie. Owies a więcéj hreczka jest najbardziéj zdatną do zaciéru, dosyć jednego lub drugiego 1/19 część dodać. Hreczka zasługuje na pierwszeństwo, bo łuska z owsa grubszy daje kożuch. Widząc nie raz jak często zaciér bywa zaniedbany i że najlepszy sposób wtenczas nie służy, przytaczam tutaj postępowanie należyte.

Do zaciéru potrzeba przynajmniéj dwóch ludzi; do kadki nie daje się więcéj wody, jak tyle żeby surowiec na ciasto obrócić można. Jeżeli woda ma stopień należyty, to sypie się jeden surowiec, a drugi miesza, żeby zaciér był równéj gęstości, potém obadwa zaciérają się wiosłami mo-

---

(*) W Galicyi i w Żurawnikach od dawna tak robią, lecz nie zawsze pewny wydatek.

(**) U nas od roku 1827 w wielkich gorzelniach zaciéramy parą, a Galla dzieło wyszło najpierwsze „O gorzelnictwie“ dopiero w roku 1830; a obszerniéj: „O użytku pary“ dopiero w roku 1832 pisał. Czytaj w dziele po niemiecku przezemnie w roku 1835 wydaném pod tytułem *Branntweinbrennerej mittelst Dampf*, gdzie całą wojnę z Gallem przez 3 lata prowadzoną wykryłem.

(*Przyp. Wydaw*)

(*) W Rossyi, gdzie od roku 1822 hrabia Zubów zaprowadził aparat parowy w Petersburgu na Wasiliostrowie, a który sam widziałem, zaciérają zboże bez słodu i miewają po 48 do 52 kwart wódki szumowéj z 5 pudów czyli naszego korca, a czego w Niemczech nie znają.

(**) To zdaje się sprzeciwiać przyjętéj zasadzie.

(*Przyp. Wydaw*)

cno. Jeżeli dodamy więcéj wody, można ten sam cel osiągnąć. (*)

Ponieważ *diastaza* łatwo kwaśnieje i przez to traci własność osładzania, trzeba zatém na 1/2 godziny wprzódy słód zatrzéć, potém do zaciéru dodać i razem nakryć. Podczas zaciéru nie trzeba o popłókaniu boków zapominać, ażeby żadnéj krupki surowcu nie było surowéj i nie było klusek, także żeby zaciér miał 52 stop. ciepła, a co się tylko przez szybkie zaciéranie uskutecznia. Nowe wiosła trzeba pierwéj wygotować w wodzie, żeby fetoru lub garbniku nie udzielały i czynności *diastazy* nie zmniejszały, któréj w 100 funtów słodu ledwo 3 łóty się znajduje. (**)

Jeżeli kto chce słód suchy dawać do zaciéru, trzeba do tego mieć łopatki krótkie, żeby tém lepiéj na zaciér rozsypywać można i tak zręcznie wszakże, żeby się kluski nie robiły. Kto robi zaciér w oddzielnéj zaciérnicy, ten niechaj po opłókaniu dokładném takowe wapnem wybieli. Jeżeli kadki fermentacyjne nie mają dosyć czasu do wyschnięcia, to trzeba takowe słomą owsianą wypalić. (*)

Przestrzegam, żeby zaciéru nie parzyć, dobry dać ferment i drożdży nie żałować. Robię teraz doświadczenie z nowym fermentem oszczędzającym drożdzy, a skoro przekonam się o korzyściach, wydam na użytek publiczny. (**)

(Dalszy ciąg nastąpi.)

(*) To jest moja zasada, którą od roku 1830 utrzymuję, a teraz się sprawdza w naszych gorzelniach, chcąc zmniejszyć opłatę rządowę.

(**) Czytaj „Tygodnik-rolniczy i przemysłowy“ Nro. 51. z roku 1838, gdzie dowodzę, że się obejdzie bez słodu.

(*) Kadki malowane farbą pokostową wśrodku, jak są od roku 1830 w Żurawnikach, lepszą usługę robią, bo bez wybielenia przy wypalaniu chronią od kwasu.

(**) Już wyszedł przepis fermentu obiecanego.

WIADOMOŚCI CZASOWE.

O CESARSKIÉM TOWARZYSTWIE ROLNICZÉM W MOSKWIE.

W roku 1818 zgromadzenie obywateli postanowiło założyć towarzystwo rolnicze, któreby prócz innych korzyści usposobiało rządców ekonomicznych i ekonomów, dotąd niezmiernie brakujących w kraju. Na przedstawienie obywateli cesarz Aleksander nie tylko że pochwalił toż towarzystwo pod nazwiskiem *cesarskiego ekonomicznego towarzystwa*, ale nadto pozwolił używać pieczęci z herbem cesarskim i uwolnił od opłaty pocztowéj wszelkie listy i pakiety z tego towarzystwa pochodzące. Darował także 10,000 rubli na pierwszy fundusz, a gdyby towarzystwo pokazało się użyteczném, obiecał rocznie pewną summę przeznaczyć. Darował jeszcze w Tołmaczewoj wieś Gorbowe, 70 *desiatyn*, (***) odległą od Moskwy na 18 wiorst czyli naszych 2 mile i ćwierć. Ale że ziemia niedosyć odpowiadała celowi, zadzierżawiono tymczasem inną wieś o milę od Moskwy, która 100 *desiatyn* zawiera. Pan Rogers, którego ojciec od dawna był za praktycznego gospodarza w sąsiedztwie znanym, objął zarząd tego gospodarstwa.

Cel tego towarzystwa jest poprawienie rolnictwa, chowu bydła, budownictwa wiejskiego i t. d.

1. Składa się z członków czynnych, którzy dla towarzystwa pracują osobiście i przez listowanie z zagranicznemi towarzystwami.

2. Z członków honorowych, którzy towarzystwo wspierają darowiznami.

Zasiadają w towarzystwie: prezes, wiceprezes, dyrektor, sekretarz i płatnik, którzy stosownie do urzędu mają sobie wydane polecenia. Zgromadzają się od 1go listopada do 1go maja, raz na miesiąc.

Członkowie czynni podzieleni są na 4ry wydziały: 1) teoryczno-ekonomiczny, 2)

(***) Desiatyna znaczy morg 1 2/3 austryjacki.

praktyczny, 3) mechaniczny, 4) nauczający. Pierwszy zatrudnia się wyborem pism klasycznych i tłómaczeniem niektórych pism zagranicznych; w tym wydziale najwięcéj jest nauczycieli i uczonych. Drugi wydział składają właściciele dóbr z tejże gubernii, którzy towarzystwu doświadczenia robione w gospodarstwie, różne poprawy i uwagi na piśmie przesyłają. Trzeci wydział zatrudnia się najnowszemi wynalazkami, co do narzędzi, machin, budowli i o tych rozprawy towarzystwu składa. W tym wydziale są inżynierowie i mechanicy. Czwarty wydział ma dozór i przewodnictwo nad szkołą teoryczną i praktyczną rolnictwa.

W każdym oddziale jest jeden przełożony i ci z poprzednio wymienionemi pięciu członkami składają zgromadzenie.

Jest szkoła rolnicza nakształt konwiktu utrzymana pod dozorem jednego, i na każde 80 uczniów jeden pomocnik. Do téj przydzielony jest jeden doktor, dwóch uczniów i jeden ksiądz; nauczyciele są: jeden do arytmetyki, jeometryi, miernictwa, mechaniki i budownictwa wiejskiego, drugi do botaniki i teoryi agronomii, trzeci do chemii i technologii, czwarty do weterynaryi czyli sztuki leczenia bydła i koni. Uczniowie przed 15 rokiem nie są przyjmowani do szkoły. Za złe sprawowanie się wykluczeni bywają ze szkoły. Skoro przez pół roku szkoły odbywają, dziedzice ani krewni już nie mają prawa odebrać ich przed skończeniem pięciu lat nauki. W pierwszym roku uczą rossyjskiéj gramatyki, stylu pisania, rachunków i rysunków; w drugim roku teologii, prowadzenia rejestrów ekonomicznych, jeografii, statystyki i początków jeometryi; w trzecim mechaniki, budownictwa wiejskiego i miernictwa; w czwartym chemii, botaniki, fiziologii roślinnéj, leśnictwa i technologii. W piątym roku agronomii zupełnéj i weterynaryi. Którzy uczniowie dłużéj chcą w szkołach pozostać, dostają pewną pieniężną nagrodę i uczą się sztuki leczenia i prawnictwa.

Każdy uczeń płaci rocznie na życie 100 rubli; na suknie i bieliznę 150 rubli; za naukę, opał i światło 150 rubli: razem 400 rubli i na wstępie dla zakładu 100 rubli. Towarzystwo nie jest bogate, ale utrzymuje się darowiznami członków honorowych; jenerał Apraksin wypuścił mu wieś blisko Moskwy na 12 lat. Członkowie płacą w niektórych latach po 150 rubli na zapomogę do kassy. Każdy członek płaci za patent 25 rubli.

Towarzystwo wydało dotąd siedm dzienników w rossyjskiém narzeczu. Czynność i prace jego znaczne porobiły postępy w zakładzie agronomicznym, o co się najwięcéj stara książę Galiczyn, prezes tego towarzystwa. Wspiéra je pieniędzmi, książkami i co roku wydaje 50 dukatów za rozwiązanie zadań rolniczych, na co także książę Rumieńców i samo towarzystwo po 35 dukatów corocznie przeznaczają.

Towarzystwo liczy wielu członków w Rossyi i uczonych zagranicznych. Zamiar jego wielki i użyteczny wzbudza uszanowanie w narodzie.

Ponieważ u nas podobne towarzystwo nie istnieje, czyżby nie można, żeby uczeni gospodarze obrali »Tygodnik« za miejsce zgromadzenia i tam swoje myśli w zawodzie, który sobie sami obiorą, przesyłali? Podobne artykuły, stałyby się umiejętnemu przypomnieniem lub powodem do zbijania, a nieumiejętnemu nauką. Czemużby nakoniec podobny »Tygodnik« będąc zbiorem rzeczy naukowych z doświadczeń krajowych czerpanych, a ku pożytkowi rolników zmierzających, nie miał być w rękach każdego urzędnika gospodarskiego? Wszakże nie są oni jeszcze tak uczeni lub doświadczeni, żeby się obejść mogli bez rozpraw, dotyczących się wszystkich gałęzi gospodarstwa; ani posądzać ich należy o niechęć uczenia się, boby to było pokazać światu bardzo złą stronę tyczącą się ich umysłowości!

We Lwowie drukiem Piotra Pillera.

N^ro I.

TYGODNIK

Rolniczy i Przemysłowy.

